おいしく保温するポイント

●ごはんのにおいや乾燥を抑えるため、低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温します。
●ごはんの温度が低めに感じるときは、高めの保温温度に切り替えることもできます。
●保温中はふたの内側・ふたパッキン・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。

おいしく保温

●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛るようにしてください。
（乾燥やベタつきを防ぎます。）

●保温中もときどきほぐすことがおいしさを保つコツです。

次の保温はやめましょう

●24時間(高めの保温温度を保つ設定の場合は12時間)以上の保温。(においや変色の原因)
●しゃもじを入れたままの保温。
●白米以外(炊込み、おこわ、発芽玄米、玄米、おかゆなど)の保温。
●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

メ　モ

●白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍室に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。

高めの保温温度を保つ設定

●自動切り替えする保温温度を、高めの保温温度で継続することができます。
●高めの保温温度での保温は12時間までにしてください。(においや変色の原因)
●保温中に（メニュー）を5秒間押し続ける。
「Hi」と表示(2秒間)されたら切り替え完了です。その後表示は保温経過時間に戻ります。

●元に戻す場合も操作は同じです。保温中に（メニュー）を5秒間押し続ける。
「Lo」と表示(2秒間)されたら切り替え完了です。その後表示は保温経過時間に戻ります。

白米
Lo
ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ

保温中のごはんの再加熱のしかた

ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

1 ごはんをほぐして、平らにする

●ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。(加熱むらの原因)

2 保温中に

を押す

●「炊飯(再加熱)」ランプが点滅し、再加熱を行います。

●炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。

●途中で止めるときは「切」ボタンを押してください。保温に戻すときは、「保温」ボタンをさらに押してください。

メロディー（ブザー）が鳴り、再加熱終了

●「保温」ランプが点灯します。

再加熱時間の目安　　約10分

お願い
●何度もくり返して再加熱しないでください。(乾燥やおこげの原因)

お手入れ

⚠注意

お手入れは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行う（やけどの原因）

お願い
●ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤、たわし類は使わないでください。(表面を傷つける原因)
●水洗いには食器用洗剤(中性)を使ってください。
スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
●食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

調圧キャップ(使うたびに洗う)

本体から取りはずして、食器用洗剤(中性)を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗う。

■はずしかた

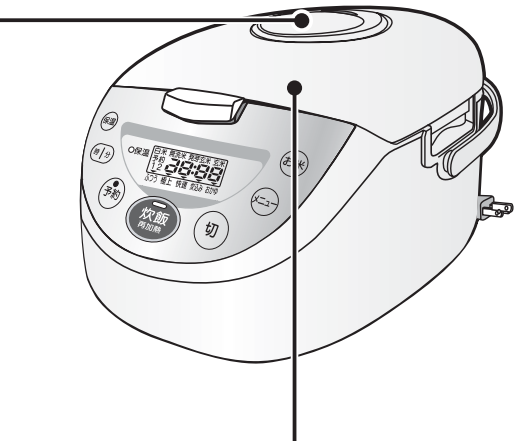
①本体から取りはずす。

②図のように持ち、調圧キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせ、カバーを調圧キャップ本体からはずす。

■取り付けかた

パッキンははずさないでください。
はずれた場合は図のように取り付けてください。

①調圧キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み、「しめる」の方向に回してカバーの❙マークの位置まで回して取り付ける。

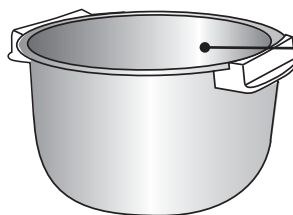
②調圧キャップの中央部を押さえて、確実に差し込む。

本体・ふた（汚れのつどふく）

●固くしぼったふきんでふく。
●水洗いはしないでください。

吸気口・排気口（月に1度程度お手入れをする）

●吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。

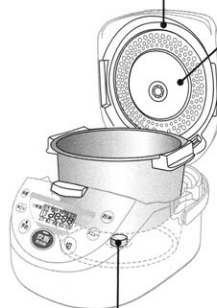
しゃもじ（使うたびに洗う）
しゃもじ受け・計量カップ（汚れのつど洗う）

●食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

内がま（使うたびに洗う）

●内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。
●使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。
●内側のフッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。
- 付属のしゃもじを使う
- 金属製のおたまや泡立て器などを使わない
- スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
- 酢は使わない
- みがき粉やたわしで洗わない

●内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。
●フッ素被膜は、人体への害はありません。

ふたパッキン（使うたびに洗う）

●ふた加熱板と一緒に洗ってください。
●ふたパッキンははずせないので引っぱらないでください。

ふた加熱板（使うたびに洗う）

ふたからはずして、ふた加熱板ごとスポンジで洗ってください。

■はずしかた

●つまみ部(両側)の下側にあるボタンを押しながら手前へはずす。

※つまみ部のボタンやふたパッキンは、はずせません。分解しないでください。

ふたパッキン

つまみ部

■取り付けかた

ふたパッキン　フック

①ふたパッキンが手前側にくるように持ち、
②フックをふたの切欠きに差し込み、
③つまみ部(両側)を「パチン」と音がするまで押し込む。

つまみ部のでっぱった方が手前になります。

付け忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を付けないとふたが閉まりません。

温度センサー（炊く前に確認）

●こびりつきができたら、細かい耐水性紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。
●水洗いはしないでください。

においが取れにくい場合

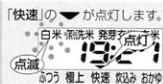
●炊き込みごはんなど調味料を使った炊飯や保温の後のにおいが気になるときは、以下の方法でお手入れしてください。

内がまに水を入れる

●水の量は、1.0Lタイプでは「白米（無洗米）」の**水位目盛2**まで、1.8Lタイプでは「白米（無洗米）」の**水位目盛4**まで。
※水以外(洗剤など)は入れないでください。

お米を押し、白米を選択する

メニューを押し、▼を「快速」に合わせる

「快速」の▼が点灯します。

炊飯を押す

「炊飯(再加熱)」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って加熱が始まります。

約60分程経ったら 切を押す

「炊飯(再加熱)」ランプが消灯し、「白米」「ふつう」の表示になります。

本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る

●終了直後は、内がま、内がま取っ手、ふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
●においによっては、完全に落ちないものもあります。

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因・対処
炊飯について	軟らかい ベタつく 硬い 芯が残る 生煮えになる	●水加減を確認してください。 ●お米の量を確認してください。 • 白米・無洗米用、それぞれ専用の計量カップで計ってください。 • 市販の計量米びつは付属の計量カップと異なる場合があります。 ●アルカリ度の高い水で炊飯していませんか。(ベタつきの原因) ●お湯で洗米していませんか。(ベタつきの原因) ●硬度の高い水を使っていませんか。(海外のミネラルウォーターなど) ●割れ米が多くありませんか。 ●十分に洗米しましたか。 ●新米を炊くときは、「硬」の水位目盛を目安に水加減を少なめにしてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。 ●無洗米で、水とお米をなじませましたか。(かき混ぜてなじませてください。) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●炊きかたの設定を間違えていませんか。 ●予約炊飯をすると軟らかくなるときがあります。(気になる場合は水加減を少なくしてください。) ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●炊込みごはんで、具を入れてから水加減をしていませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れてください。) ●炊込みごはんで油の多い具や、たまり醤油を多く入れてませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押しませんでしたか。 ●延長コードの使用やたこ足配線をしていませんか。
	こげる	●洗米、精米は十分ですか。 ●白米以外の炊飯は、きつね色にこげます。(炊込み・おこわ・玄米・発芽玄米など) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●炊きかたの設定を間違えていませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●うすいきつね色のこげは故障ではありません。
	ふきこぼれる	●水加減が多くないですか。(水加減は「軟」の水位目盛までにしてください。) ●お米の計量が少なくないですか。 • 白米を無洗米用の計量カップ(グリーン)で計った。 • 市販の計量米びつは付属の計量カップの量と異なる場合があります。 ●洗米、精米は十分ですか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●調圧キャップをつけ忘れていませんか。 ●炊きかたの設定を間違えていませんか。
	炊き上がりに時間がかかる	●「極上」の炊きかたを選んでいませんか。(じっくり、おいしくする炊きかたです。) ●炊きかたの設定を間違えていませんか。 ●水加減が多くないですか。 ●無洗米で水加減する前に、かき混ぜ、水とお米をなじませましたか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●マイコン制御のない炊飯器(ガスがま等)に比べ、浸し、蒸らしも自動で行うため時間が長くかかります。
	多量につゆがつく	●炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。
	ごはんの中央がくぼむ	●IH加熱の特徴で内がま自体が発熱し、対流するので炊き上がったごはんの中央部がくぼんだり、内がまに触れている部分が白く見えることがあります。
	うすい膜ができる	●ごはんから出た旨みの素で、でんぷんが薄皮状になったものです。大火力で旨みの素をたくさん出すため、内がまの側面に薄皮がつく場合があります。

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因・対処
炊飯について	におう	●洗米、精米は十分ですか。 ●夏場に長時間の予約炊飯をしていませんか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●ふた加熱板・調圧キャップが汚れていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押していませんか。 ●炊き込みのあとは臭いがする場合があります。(お手入れをしてください。) ●使いはじめは臭い(プラスチックやゴムの臭い)を感じることがありますが、ご使用とともになくなります。
	炊込みごはんがうまく炊けない	●具を入れてから水加減していませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れてください。) ●調味料をよく混ぜましたか。(内がまの底に沈殿すると熱の伝わりが悪くなります。) ●具をお米と混ぜていませんか。(具が底にあると熱が伝わらない場合があるので、具は上にのせ、炊き上がったら混ぜてください。) ●すぐに炊きましたか。(炊込みごはんは予約炊飯･浸し炊飯をしないでください。長い時間浸すと、具が変質したり、調味料が沈殿してうまく炊けない場合があります。) ●油の多い具や、たまり醤油を多く入れてませんか。 ●炊込みごはんの指定量より多く炊いていませんか。(1.0Lタイプ:4カップまで、1.8Lタイプ:7カップまで)または具の量が多くありませんか。 (具の量はお米の重量の30～50%が適量です)
	おこわがうまく炊けない	●もち米100%で炊いていませんか。 (炊きおこわは、もち米2に対し、うるち米(白米)1を混ぜます。)
保温について	におう、黄変する	●長時間の保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。→ P.12 ●洗米、精米は十分ですか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●冷えたご飯をつぎ足していませんか。 ●ふた加熱板・調圧キャップが汚れていませんか。
	乾燥する	●長時間の保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。 ●少量のごはんの保温は、中央に盛ってください。→ P.12 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物が付着していませんか。 ●内がまのふちや、ふたのパッキンに異物が付着していませんか。 ●調圧キャップをつけ忘れていませんか。
	つゆがつく、ベタつく	●炊き上がったごはんをほぐしましたか。 ●少量のごはんの保温は中央に盛ってください。 ●低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温するため、温度を下げる途中でつゆがつくことがあります。 ●ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐためで故障ではありません。
	保温温度が低い	●ごはんの温度が低めに感じるときは、高めの保温に切り替えてください。→ P.12
再加熱について	再加熱ができない	●本体が熱いとき(炊飯終了後､再加熱後)、および本体が冷たいときはブザーが鳴り、再加熱できません。 ●保温が｢切｣になっていませんか。再加熱できるのは保温中のみです。
予約について	予約したのにすぐ炊き始める	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●現在時刻に近い時間を予約すると、すぐに炊き始めます。(予約時間は炊き上がる時刻のためです。)
	予約時刻に炊けない	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●予約時間中に停電していませんか。 ●現在時刻に近い時刻に予約すると、すぐに炊き始めますが、炊飯する時間が必要なため予約時刻に炊き上がりません。
	浸し時間に炊けない	●浸し炊飯は浸し時間の設定です。60分の設定は60分浸してから炊飯を始めるものです。60分後に炊き上がる予約ではありません。

	現象	原因・対処
表示・操作について	時刻合わせができない	●お米と炊きかたの選択中・炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせができません。
	時刻が勝手に変わる (現在時刻･予約時刻)	●時刻合わせの途中に｢保温｣ボタンを3秒以上押していませんか。 3秒間押し続けると、現在時刻は12:00(昼の12時)｢予約1｣時刻は6:00、｢予約2｣時刻は18:00になります。合わせ直してください。→ P.5
	炊飯残時間表示について	●使い始めは炊飯開始時に長めの時間を表示し、炊飯の途中で残時間が一度に進みます。 ●おいしく炊き上げるために、途中で残時間が一度に進んだり、止まる場合があります。(特にいつもと違う量を炊いたとき) ●本体が温かいときは炊飯残時間表示が出ません。(現在時刻が表示されます。)
	ー:ーー表示 またはH0表示が出る	●H0表示のときは切ボタンを押すとー:ーーになります。現在時刻を合わせ直してください。→ P.5 ●ー:ーーのときは、現在時刻を合わせ直してください。→ P.5
	表示が消える	●プラグを抜いて差し込むごとにー:ーーまたはH0表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店に電池交換(有償)をご依頼ください。(電池は専用品なのでお客様には交換できません。)
	C1またはC2を表示する	●延長コードの使用、たこ足配線などで電源電圧が異常に低くなったときなどに表示します。切ボタンを押し別のコンセントをお使いください。
	H1～H8を表示する	●切ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
内がまについて	フッ素被膜に色むらがある	●ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出ることがありますが、性能や衛生上の問題はありません。
	フッ素被膜に傷がある	●フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。 ｢付属のしゃもじを使う｣｢金属のおたまや泡立て器などを使わない｣｢スプーンや茶わんなどを入れて洗わない｣｢酢は使わない｣｢みがき粉やたわしで洗わない｣ ●鋭利なもので点状の傷を付けてしまった場合は、お米のでんぷんが入り込んで茶褐色化する場合があります。無理に落とそうとしてフッ素被膜に傷を付けないでください。(フッ素被膜は人体に害はありません。)
音について	メロディー音がうるさい	●メロディー音を低く切り替えることができます。(予約炊飯で朝、音が気になるときなど)→ P.5
	音がする	●｢ブーン｣と音がするのは内部の熱を逃がすためにファンが回っているからです。 ●｢ジー｣または｢カチッ｣と音がするのはIH加熱の音で異常ではありません。保温中も間欠的に加熱するため、音がします。
	プラグを差し込むときカチッと音がしたり、火花が出る	●インバーター回路に充電するためで故障ではありません。
その他	ふたと本体の間から蒸気が出る	●ふた加熱板が変形したり、パッキンがゆるんでいませんか。 (パッキンは無理に引っ張らないでください。)
	テレビ･ラジオ･インターホン･コードレス電話などに雑音が入る	●距離が近いと雑音や画面のちらつきの原因になる場合がありますので距離を離してください。(目安として3m)

■以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
■ふた加熱板や内がまが変形・フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

使用中、停電になったとき

炊飯中	保温中	予約(浸し)中
再通電後、炊飯を続けます。 (30分以上停電した場合は炊飯をやめます。)	再通電後、保温を続けます。 (ごはんの温度によっては、保温をやめます。)	再通電後、予約(浸し)を続けます。

料理集

INDEX

野菜ピラフ……………………………………………18
さつまいもと黒ごまのごはん ……………………19
すしめし ………………………………………………19
五目ちらし ……………………………………………19
麦とろごはん …………………………………………20
赤飯 ……………………………………………………20
山菜おこわ ……………………………………………20
青菜がゆ ………………………………………………20
鶏がゆ …………………………………………………21
玄米あずきがゆ ………………………………………21
ひじき入り玄米ごはん ………………………………21

●この料理集に記載されている時間の目安は、下ごしらえの時間を含みません。

●この料理集に使用しているスプーンは

	酢・酒	しょうゆ・みりん	塩	砂糖
小さじ(5mL)	5g	6g	6g	3g
大さじ(15mL)	15g	18g	18g	9g

●この料理集で使用しているカップは
お米(白米) ……1カップ 0.18L(約1合)(付属の計量カップ白米用)
お米(無洗米)……1カップ 0.17L(約1合)(付属の計量カップ無洗米用)
その他の材料 ……1カップ 0.2L(市販の計量カップ)

●この料理集で使用している単位は
1kcal(キロカロリー)=4.2kJ(キロジュール)
1mL(ミリリットル)=1cc(シーシー)

⚠警告 ●取扱説明書・料理集に記載の炊飯以外の用途には使わない

野菜ピラフ

●材料 (4人分)

お米(うるち米) ……………………… カップ2
Ⓐ
- 小玉ねぎ(半分に切る) ……………… 4個
- じゃがいも(1cm角切り) …………… 中1個
- にんじん(7mm角切り) ……………… 中$\frac{1}{2}$本
- グリーンアスパラガス(1cmの長さに切る)…. 3本
- カリフラワー(小房に分ける) ……… 100g
- ホールコーン(缶詰・水気をきる) …… カップ$\frac{1}{2}$
- グリンピース缶(缶詰・水気をきる) …. カップ$\frac{2}{3}$

サラダ油 …………………………………… 大さじ2
チキンスープ ……………………………… 200mL
塩・こしょう ……………………………… 各少々

●作りかた

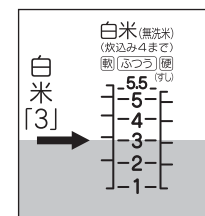
❶お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。
❷フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、Ⓐをさっと炒め、軽く塩・こしょうをし、器にあけておきます。
❸フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、お米がすき通るまで炒め、内がまに入れます。
❹③にチキンスープを加え、水を「白米」「硬」の水位目盛2まで加え、塩・こしょうをしてからよく混ぜます。
❺②を上にのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❻「お米」ボタンで「**白米**」を「メニュー」ボタンで「**炊込み**」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❼炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

炊込みのポイント

★水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈澱するとうまく炊けないことがあります。(汁気の多い具を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください。)
★具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。(市販の炊込みの具で、かき混ぜる指示があっても混ぜないでください。)
★予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。
具の量はお米の重量の30~50%が適当です。(お米1カップ分につき具の量は45~75g)
★水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。

さつまいもと黒ごまのごはん

●材料 (4人分)

お米(うるち米) ……………… カップ3
さつまいも(さいの目切り)…… 200g
Ⓐ
- 黒すりごま ……………… 大さじ4
- しょうゆ ………………… 大さじ2
- だし汁 …………………… 200mL
- 塩 ………………………… 小さじ$\frac{1}{2}$弱

●作りかた

❶お米は研いでからざるにあげ、水気をきり、内がまに入れⒶを加えます。
❷さつまいもは皮を厚くむいて、さいの目に切り、しばらく水にさらしてから、水気をきります。
❸①に水を内がまの「白米」の水位目盛3まで加えかき混ぜ、さつまいもをのせます。
❹炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺「お米」ボタンで「**白米**」を「メニュー」ボタンで「**炊込み**」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❻炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

お米ボタン 白米 / メニューボタン 炊込み / 1人分 約500kcal / でき上がり目安 約55分

すしめし

●材料 (4人分)

お米(うるち米) ……………… カップ3
昆布 ………………………………… 15cm

〔合わせ酢A〕	〔合わせ酢B〕
酢 …… 大さじ5	酢 …… 大さじ5
砂糖 …. 大さじ1	砂糖 … 大さじ2
塩 …. 小さじ1弱	塩 … 小さじ1弱

※合わせ酢はお好みに応じてAまたはBをお選びください。

●作りかた

❶昆布は、ふきんで拭いて汚れを取り、切り込みを4~5カ所入れておきます。
❷お米は研いでから、内がまの「白米」「硬(すし)」の水位目盛3に水加減し、①の昆布をのせます。
❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❹「お米」ボタンで「**白米**」を「メニュー」ボタンで「**炊込み**」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❺炊き上がったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移します。
お好みで〔合わせ酢A〕または〔合わせ酢B〕を全体にかけて、切るように混ぜます。混ぜて1分ほどしたら、うちわであおいで、人肌程度に冷まし、ぬれふきんをかけておきます。

五目ちらし

五目ちらしの具のレシピです。他に「すしめし」が必要です。

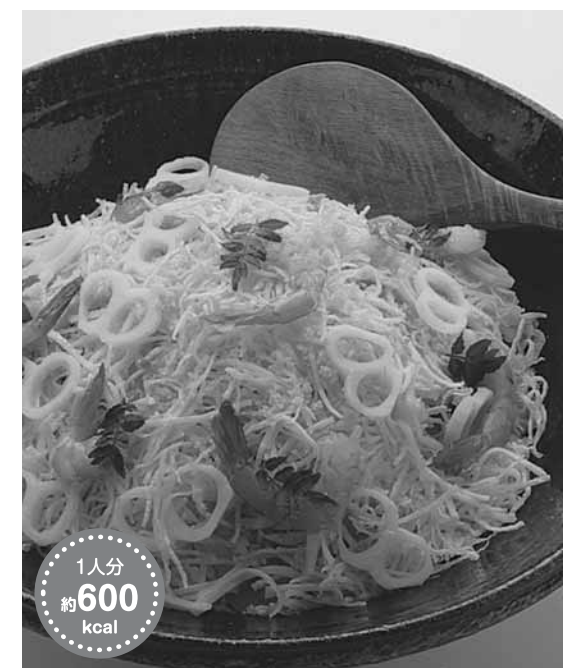
●材料 (4人分)

干ししいたけ ……… 8枚
にんじん …………… 30g
干ぴょう …………… 30g
Ⓐ
- だし汁 …… カップ2
- 砂糖 ……… 大さじ6
- しょうゆ … 大さじ4
- みりん …… 大さじ3
- 塩 ………… 少々

れんこん …………… 80g
だし汁 …………… 大さじ2
Ⓑ
- 酢 ………… 大さじ2
- 砂糖 ……… 大さじ1
- 塩 ………… 少々

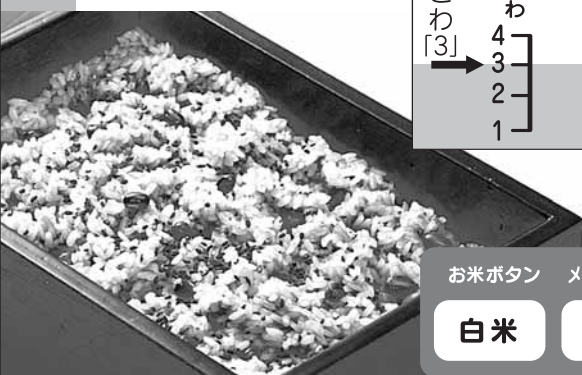
えび ……………… 10尾
きんし玉子 ……… 1個分
木の芽 …………… 10枚
白ごま ………… 大さじ2
桜でんぶ ………… 少々
紅しょうが ……… 少々

●作りかた

❶すしごはんは「**すしめし**」で作ります。
酢は〔**合わせ酢B**〕にします。
❷干ししいたけは水でもどして石づきを取り、にんじんと合わせてせん切りにします。
干ぴょうは塩もみして洗い、やわらかくゆでてから1cmの長さに切ります。
❸②をⒶで汁がなくなるまで煮つめます。
❹れんこんは薄切りにしてから酢水につけてアクを抜き、軽く湯がいてⒷにつけておきます。
❺えびは殻をむいて背わたを取り、ゆでておきます。
❻①に③と白ごまを混ぜ合わせて器に盛り④、⑤、桜でんぶ、きんし玉子、紅しょうが、木の芽を散らします。

麦とろごはん

●材料（4人分）
お米(うるち米)……… カップ2
押し麦 ………………… カップ1
山芋 ……………………… 250g
Ⓐ だし汁 ………… カップ1/2
　しょうゆ ……… 大さじ1
　みりん ………… 小さじ1
青のり粉 ………………… 少々

●作りかた
❶お米と押し麦は合わせて軽く研いでから、水を「分づき米」の水位目盛3まで加えます。
❷炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❸「お米」ボタンで**「白米」**を「メニュー」ボタンで**「炊込み」**を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❹Ⓐを合わせます。
❺山芋は酢水につけながら皮をむき、おろしがねでおろし、すり鉢でよくすり、Ⓐを少しずつ加えてのばします。（Ⓐの量はお好みで加減してください。）
❻器に麦ごはんを盛り、⑤のとろろ汁をかけ、青のり粉を散らします。
※押し麦の量はお好みでカップ1/2〜1の間で調節してください。

赤 飯

●材料（4人分）
お米(うるち米)…… カップ1/2
もち米 …………… カップ2 1/2
ささげ………………………… 50g
塩 ……………………… 小さじ1/2

●作りかた
❶お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をきっておきます。
❷ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、ささげとゆで汁を分けて冷まします。
❸内がまに①を入れ、ゆで汁と水を内がまの「おこわ」の水位目盛3まで加え、塩を入れてかき混ぜます。
❹②のささげをのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺「お米」ボタンで**「白米」**を「メニュー」ボタンで**「炊込み」**を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❻炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

山菜おこわ

●材料（4人分）
お米(うるち米)………… カップ1
もち米 ………………… カップ2
山菜ミックス(水煮)…… 200g
油揚げ ……………………… 1枚
Ⓐ 酒 ……………………… 大さじ2
　しょうゆ ……………… 大さじ1
　塩 ………………… 小さじ1/2
　砂糖 …………………… 大さじ1
白ごま ……………………… 少々

●作りかた
❶お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をきっておきます。
❷油揚げは熱湯で油抜きし、たんざくに切ります。山菜は水気をきっておきます。
❸内がまに①とⒶを入れて軽くかき混ぜ、水を内がまの「おこわ」の水位目盛3まで加えます。
❹②をのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺「お米」ボタンで**「白米」**を「メニュー」ボタンで**「炊込み」**を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❻炊き上がったら、ほぐして器に盛り、白ごまをふりかけます。

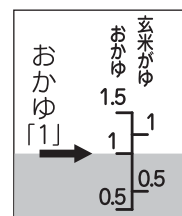
青菜がゆ

●材料（4人分）
お米(うるち米) ………………… カップ1
大根の葉またはお好みの青菜 …… 20g
塩 ……………………………………… 少々

●作りかた
❶お米は研いでから、水を「おかゆ」の水位目盛1まで加えます。
❷炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❸「お米」ボタンで**「白米」**を「メニュー」ボタンで**「おかゆ」**を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❹大根の葉または青菜はさっとゆで水気をきって、みじん切りにしておきます。
❺炊き上がったら、④を入れ、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。

鶏がゆ

●材料（4人分）
お米(うるち米) …… カップ1
鶏むね肉(皮なし) ……… 50g
固形スープの素 ………… 1個
Ⓐ 長ねぎの葉 ………… 少々
　しょうがの皮 ……… 少々
Ⓑ 酒 ……………… 大さじ1
　しょうゆ ……… 小さじ1
塩 …………………… 小さじ1/2
長ねぎ(白髪ねぎ) ……… 少々
白ごま ……………………… 少々

●作りかた
❶お手持ちのなべに鶏肉を入れ、水カップ3とⒶを加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとります。鶏肉は手で細かくさき、Ⓑをふりかけて下味をつけます。
❷お米は研いでから、①のゆで汁を「おかゆ」の水位目盛1まで加え、塩とスープの素を入れて軽く混ぜます。
❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❹「お米」ボタンで**「白米」**を「メニュー」ボタンで**「おかゆ」**を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❺炊き上がったら、①の鶏肉を入れて混ぜ、白ごまをふりかけます。

玄米あずきがゆ

●材料（4人分）
玄米 ………………… カップ1
あずき ………………… 30g

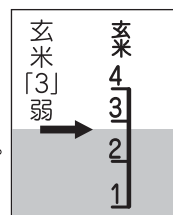
●作りかた
❶あずきは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、あずきとゆで汁とに分けて冷まします。
❷玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてから①のゆで汁と水を「玄米がゆ」の水位目盛1まで加え、上にゆであずきをのせます。
❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❹「お米」ボタンで**「玄米」**を「メニュー」ボタンで**「おかゆ」**を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❺炊き上がったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。

おかゆのポイント
★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。

ひじき入り玄米ごはん

●材料（4人分）
玄米 ………………………… カップ3
Ⓐ 油揚げ ……………………… 2枚
　もどしたひじき ………… 80g
　にんじん(せん切り) ……… 60g
Ⓑ 酒 ……………………… 大さじ2
　しょうゆ ……… 大さじ1 1/2
　塩 ……………………… 小さじ1

●作りかた
❶油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切ります。
❷玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてからⒷを入れて軽くかき混ぜます。水を「玄米」の水位目盛3弱まで加え、上にⒶをのせます。
❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❹「お米」ボタンで**「玄米」**を「メニュー」ボタンで**「炊込み」**を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❺炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

仕様

型式		RZ-GS10J 1.0Lタイプ	RZ-GS18J 1.8Lタイプ
炊飯容量		0.09L(0.5合)～1.0L(5.5合)	0.18L(1合)～1.8L(1升)
電源		交流100V	
定格周波数		50-60Hz 共用	
定格電力		1400W	
コードの長さ		1.0m	
大きさ	幅	25.4cm	28.9cm
	奥行	35.2cm	39.3cm
	高さ	18.7cm	21.0cm
質量(重さ)		約3.5kg	約4.4kg

■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示(消費電力量の目安)

型式	RZ-GS10J	RZ-GS18J
最大炊飯容量	1.0L	1.8L
区分名	B	D
蒸発水量	33.0g	30.0g
年間消費電力量	91.8kWh/年	143.7kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	155.0Wh	203.0Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	22.6Wh	28.7Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.47Wh	1.43Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.84Wh	0.84Wh

※1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米・ふつう」の炊きかた、1時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。(室温23℃の場合)

※実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用の炊きかた、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

※年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)

※蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

※このIHジャー炊飯器は、日本国内専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書(裏表紙)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げの日から1年間です。

■補修用性能部品の保有期間

IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後6年です。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談 並びにご不明な点は、お買い上げの販売店 または「ご相談窓口」→P.23にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは 持込修理

「お困りのときは」→P.15～17を調べていただき、なお異常のあるときは、「切」ボタンを押しコンセントからプラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は エコーセンターへ

TEL 0120－3121－68
FAX 0120－3121－87
(受付時間)
9:00～19:00 (365日)

商品情報やお取り扱いについてのご相談は お客様相談センターへ

TEL 0120－3121－11
FAX 0120－3121－34
(受付時間) 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

愛情点検

長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を! ●IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。

こんな症状はありませんか

●プラグやコードが異常に熱くなる。
●コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
●こげくさいにおいがする。
●炊飯中底部のファンが回っていない。
●その他の異常・故障がある。

▶

お願い

故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111

日立IHジャー炊飯器保証書　持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

＊型式		＊お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年 内がま内面フッ素被膜：3年
＊お客様	ご住所 ご芳名	〒　　　　　　　　様	
＊販売店	住所 店名	電話	

＊印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1．保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
（イ）使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
（ロ）お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
（ニ）車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
（ホ）業務用に使用されて生じた故障または損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書に型式、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
（チ）下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
- ●金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
- ●内がまをお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
- ●台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
- ●内がまの中で酢を使った場合。
- ●調味料を使ったもの（みそ汁や炊込みごはんなど）を保温した場合。
- ●お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
- ●その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。

2．この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4．贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の23ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
5．本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6．本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の23ページの「ご相談窓口」にお問い合わせください。
●お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

〒105-8410　東京都港区西新橋2-15-12　電話03(3502)2111